

## Weine im offenen Ausschank 0,2l

20er Sauvignon blanc Weingut Seebrich Nierstein, Rheinhessen	6,00 €	19er Bardolino Classico DOC Tommasi San Bonifacio	6,50 €
20er Riesling, trocken Robert Weil Kiedrich im Rheingau	8,00 €	19er Spätburgunder Cuvée Rotwein Weingut Seebrich	6,50 €
20er Grauer Burgunder trocken Weingut Flick, Rhein	5,50 €	16er Rioja Crianza El Meson	7,00 €

## Vorspeisen und Suppen

Mild geräucherter Lachs an Blattsalaten  
mit Dillsenfauce und Reibeplätzchen 12,50 €

Ziegenkäse mit Honig, Senf und Nüssen gratiniert  
auf einer Apfelscheibe, Blattsalat in Preisselbeerdressing 12,50 €

Gebratene Garnelen auf einem Spargelsalat mit  
Kirschtomaten in Pestosauce 16,50 €

Carpaccio von der Ochsenlende mit gehobeltem Parmesan  
und gebratenen Pilzen, Balsamico Trüffeldressing 16,50 €

Rinderkraftbrühe mit Klößchen und Gemüsestreifen 5,50 €

Spargelcremesuppe mit Krabben 7,50 €

## Hauptgerichte

Portion Spargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und  
Petersilienkartoffeln 18,00 €

mit rohem und gekochtem Schinken 24,50 €

mit geräuchertem Lachs 28,00 €

mit Medaillons vom Schweinefilet 28,00 €

mit einem Kalbsschnitzel 32,50 €

mit einem Rinderfiletsteak 36,50 €